



Palak paneer

Een romige spinaziecurry met blokjes verse kaas (paneer). Vegetarisch, voedzaam en boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr diepvriesspinazie, ontdooid en uitgeknepen
- 250 gr paneer, in blokjes van 2 cm
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 el gemberpasta
- 1 groene chilipeper, fijngesneden
- 2 el neutrale olie
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl garam masala

1 kl kurkuma
50 ml slagroom
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Knijp de ontdooide spinazie goed uit zodat er zo weinig mogelijk vocht overblijft. Mix de spinazie kort tot een grove puree en zet opzij.
2. Verhit 1 el olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de paneerblokjes rondom goudbruin, 3 tot 4 minuten. Schep ze uit de pan en zet opzij.
3. Voeg de rest van de olie toe aan dezelfde pan. Doe het komijnzaad erbij en laat het 30 seconden oppoffen tot het geurt.
4. Fruit de ui op middelhoog vuur gedurende 5 minuten tot hij glazig en lichtgekleurd is.
5. Voeg de knoflook, gemberpasta en chilipeper toe en bak nog 2 minuten onder regelmatig roeren.
6. Roer de kurkuma en garam masala erdoor en bak 30 seconden zodat de kruiden vrijkomen.
7. Doe de spinaziepuree in de pan, roer goed door en laat alles 8 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur.
8. Proef en breng op smaak met zout en peper.
9. Roer de slagroom erdoor en voeg de paneerblokjes toe. Warm nog 3 minuten door op een laag vuur en serveer meteen.

Tip

Knijp de ontdooide spinazie zo goed mogelijk uit voor je hem mixt. Zo blijft de curry gebonden en wordt ze niet waterig. Gebruik je verse spinazie, blancheer die dan eerst 2 minuten in kokend water, koel meteen af en knijp goed uit.

Lekker met

Basmatirijst of Indiase naan.

Dranktip

Een gekoelde mango lassi of een frisse Indiase muntthee past uitstekend bij de kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be